



Menù Ricevimento Nuziale Incantesimo sul Lago

Antipasto

Finissima di Spada e carpaccio d' Ananas

Bavarese di Pachino e Tonno

Salmone Marinato all'Aneto con Pane ai Cereali

Tartare di Chianina mantecata

Involto di Bresaola con Caprino alle erbe

Primi piatti

Carnaroli al Boca, crema Parmigiano Riserva 30 mesi e la sua Cialda

Raviolo di Salmerino con Vellutata al Particella 40 ed Aneto

Saccottino di crepes integrale con Radicchio e Scamorza

Secondi piatti

Duo di Pesci di Lago e Mare con flan di Carote e Zenzero

Lombata di Vitello a bassa temperatura al Burro e Dragoncello

Tagliata di Manzo riduzione di Balsamico IGP oppure Guinness e Melograno

Dessert e bevande

Sorbetto alla Mela verde

Semifreddo al Gran Marnier (o di Anguria)

con salsa ai Frutti di Bosco

Torta Nuziale

Caffè e correzioni

Erbaluce di Caluso DOP

Hotel Ristorante La Bussola

Barbera Superiore DOCG

Prosecco Superiore extradry

Moscato d'Asti dolce